GEAppliances.com

Cordless Thermostat Gas Ranges

Safety Information 2

Warranty 8

Assistance / Accessories 9

Using The Cooktop
Surface Burners 10

Using The Oven
Using the clock and timer 12
Oven Air Vents 13
Oven Racks 13
Broil Drawer 13
Oven Controls 14
Cooking Modes 15
Cookware 15
Aluminum Foil and Oven Liners 15
Cooking Guide 16

Care and Cleaning
Cleaning the Oven 17
Cleaning The Cooktop 18
Cleaning The Door and Drawer 20
Maintenance 21

Troubleshooting Tips 22

Owner's Manual

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

In Canada contact us at:
www.GEAppliances.ca

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find the rating label on the front behind the range drawer.

49-85215-3 05-14 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE.

⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

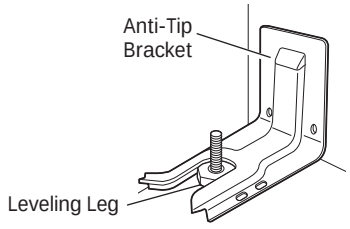
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Freestanding and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.



Freestanding and Slide-In Ranges

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

⚠WARNING This product contains one or more chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Before performing any service, remove the 9V battery from the range to disable the spark ignition system.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (CONT.)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the broil drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom, drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam type fire extinguisher.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING BROIL DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (Some models)

- The purpose of the broil drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140°F. Do not put cold food in broil drawer. Do not keep food in the broil drawer for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the broil drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance on-line at your convenience!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

GE Gas Range Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at www.geappliances.com/service_and_support/, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE improve its products by providing GE with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE, please advise your technician not to submit the data to GE at the time of service.

For the period of one year from the date of the original purchase. GE will provide any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, GE will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Marks or stains (including surface rust stains) that can be removed by following cleaning instructions.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

Extended Warranties: Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

49-85215-3

Have a question or need assistance with your appliance?

Try the GE Appliances Website (**www.geappliances.com/service_and_support/**) 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.

Schedule Service: Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at www.geappliances.com/service_and_support/ Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

Parts and Accessories: Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted).Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Real Life Design Studio: GE supports the Universal Design concept of products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Contact Us: If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:
General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225

Accessories

Looking For Something More?
GE offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

To place an order visit us online at:

www.GEApplianceParts.com (U.S.) or **www.GEAppliances.ca** (Canada)

or call **800.626.2002** (U.S.) **800.661.1616** (Canada)

The following products and more are available:

Accessories

Small Broiler Pan (8 ¾ " x 1 ¼" x 13 ½ ")	WB48X10055 (US) 222D2097G001 (Canada)
Large* Broiler Pan (12 ¾ " x 1 ¼" x 16 ½ ")	WB48X10056 (US) 222D2097G002 (Canada)
XL** Broiler Pan (17 " x 1 ¼" x 19 1/4")	WB48X10057 (US) Not available in Canada

Parts

Oven racks	Part numbers vary by model
Oven burners	Part numbers vary by model
Light bulbs	Part numbers vary by model

Cleaning Supplies

CitruShine Stainless Steel Wipes	WX10X10007
CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner	PM10X311

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Surface Burners

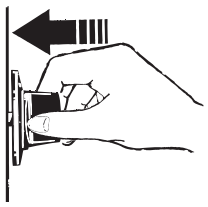
How to Light a Surface Burner

⚠WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the **LITE** position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to **LITE**, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at **LITE**. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

After Lighting a Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Use of the Surface Burners

Your gas rangetop has sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

The **smallest** burner is the simmer burner. On some models, the center burner of the triple flame burner provides an additional simmer burner. A simmer burner turned down to **LO** provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The **extra-large** burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. Some models have a **POWER BOIL™** setting especially designed for use with cookware with a diameter of 11 inches or larger.

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size on a burner should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.

These flames are too large for the pot

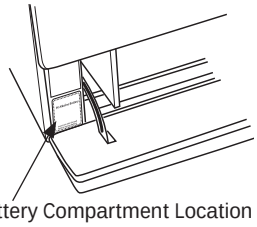
Replacing the 9V Battery

⚠CAUTION Battery may explode or leak and cause burn injury, if recharged, disposed of in fire, inserted backwards, or missassembled.

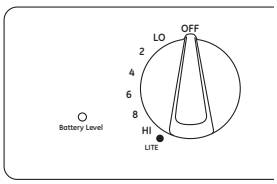
When a knob is turned to the **LITE** position, sparking will occur at the burners. A weak battery will cause the amount of time between sparks to increase. If the time between sparks exceeds one second, replace the battery. If a surface burner doesn't light within five seconds, turn gas off and wait one minute for gas to dissipate before attempting to light again.

On some models, a **Battery Level** indicator light is located to the left of the burner knobs. This light will glow as the burners are being lit if the battery has enough power. If this indicator light fails to glow during sparking, the battery power level is low and the battery should be replaced soon.

IMPORTANT: Replace with standard 9V alkaline battery. Follow all state and local requirements for disposing of the old battery.



Battery Compartment Location



Surface Burners (Cont.)

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.

Do not use stove top grills

Using a Wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.

Use a flat-bottomed wok.

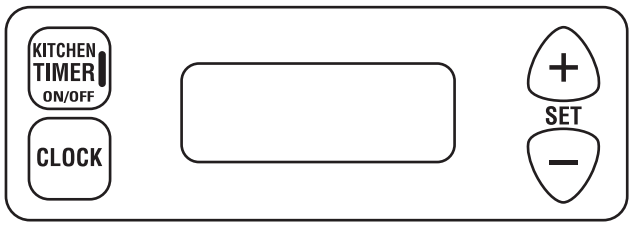
Lighting Burners with a Match

If the battery is too weak to light the burners, you can light the gas surface burners on your range with a wooden kitchen match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the **LITE** position. Use extreme caution when lighting burners this way. Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

Using the clock and timer

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

You have the choice of having the timer show the time counting down or the time of day. In either case, the timer will signal at the end of the timer period to alert you that the time is up.



To Set the Clock

NOTE: When you first plug in the range or after a power failure, the entire Clock/Timer display will light up.

1. Press the **Clock** pad.
2. Press and hold the **+** or **–** pad and the time of day will change 10 minutes at a time. To change the time by single minutes, give the pads short taps.
3. Press the **Clock** pad to start the clock.

To Set the Kitchen Timer

1. Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.
2. Use the **+** and **–** pads to set the timer. Short taps on the **+** or **–** pad change the timer's setting one minute at a time. Pressing and continuing to hold the **+** pad increases the setting 10 minutes at a time.
3. Once you have set your timer, press the **Kitchen Timer On/Off** pad to start timing.

As the timer counts down, a signal will indicate when one minute is left. After this signal, the display will count down in seconds. When time runs out, a final signal will sound. Press the **Kitchen Timer On/Off** pad to stop the signal.

To Change or Cancel the Kitchen Timer Setting

When the timer is counting down, use the **+** and **–** pad to change the remaining time, or press the **Kitchen Timer On/Off** pad to stop the timer. The timer cannot be cancelled unless you have fully completed "set timer" instructions above.

Display Clock While Kitchen Timer Is Operating

Pressing the **Clock** pad while the timer is operating will not interfere with the timer's operation; the display will change to show the clock, but the timer will continue to count down and will still signal when time is up. Press the **Kitchen Timer On/Off** pad again to change the display back to show the timer.

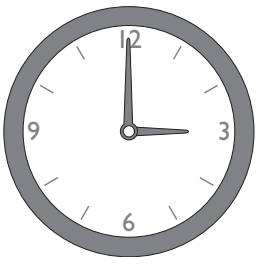
Clock (on some models)

The clock on your range is powered by the range itself. No batteries are necessary. The time is displayed with no timer or audible alarm.

To set the clock, turn the stem left or right.

To clean the clock, see the Cleaning The Oven section.

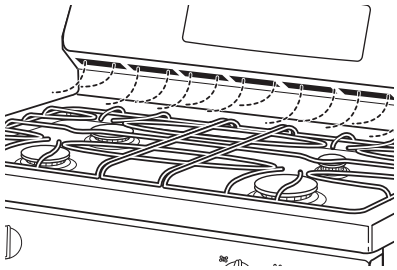
For any repairs, call a qualified service technician.



Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.

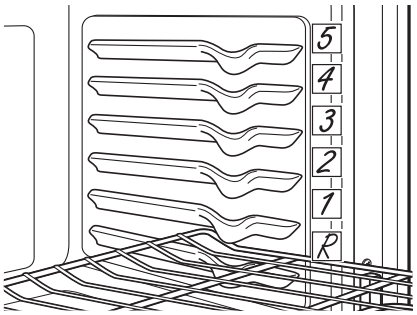


Oven Racks

Main Oven

Your oven has six rack positions in the main oven. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow.



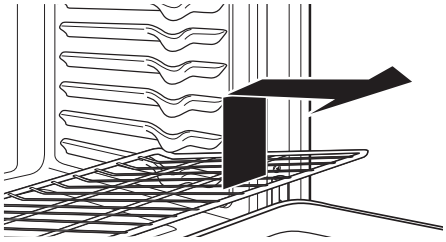
Oven Racks

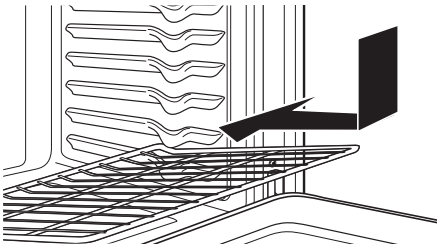
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.

Racks may become difficult to slide. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

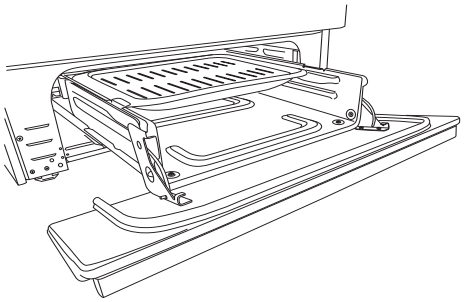




Broil Drawer (on some models)

Always use the broil pan and grid that comes with your range.

The broil drawer has three broiling positions [A (bottom of the broil drawer), B (middle), and C (top)]. To broil in position B or C, slide the pan into the drawer such that the handles rest on the supports. For broiling in position A, place the pan directly on the bottom of the broil drawer.

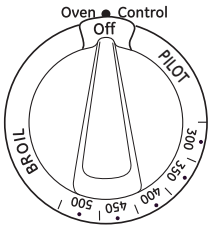


Oven Controls

To operate the oven:

1. Ensure gas is available at the range by lighting any surface burner and turning it off again.
2. Push and turn knob to the **PILOT** position.
3. Push in completely and hold for 10 seconds, then release (Holding in on the oven control knob for less than 10 seconds at the **PILOT** position may cause the oven burner not to light).
4. Push and turn to the temperature you want.
5. Check for oven burner flame by opening the oven door and looking through the hole at the front of the oven bottom.

   If no sparking noise is heard when the oven temperature knob is pushed in at the **PILOT** position, replace the battery with a fresh 9V alkaline battery. Battery compartment is located behind the broil door.
6. Turn the control knob to **Off** when finished baking.



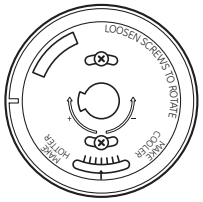
To Adjust the Thermostat (on models with an OVEN TEMP Knob)

1. Pull the **Oven Temp** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

   To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.
3. After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.



Back of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

Lighting the Oven with a Match

The oven of a battery-powered cordless range may be lit with a match and operated normally, even if the battery is too weak to activate the spark system. Follow these steps to match-light the oven burner:

1. Remove the oven door, oven racks, and oven bottom. To remove oven bottom, remove two 1/4" hex head screws at the rear of the oven.
2. Locate the oven burner pilot at the left rear of the oven burner.
3. Hold a lit match to the oven burner pilot. Turn the oven control knob to the **PILOT** position and push in completely.
4. After pilot lights, continue to hold in firmly on the knob for 10 seconds before releasing.
5. Pilot should remain lit. If not, repeat steps 3 and 4.
6. Replace oven bottom, racks, and oven door.
7. Turn knob to the desired temperature setting. Oven will operate normally.

Turn oven control knob to **Off** when finished baking.

Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Bake

The bake mode is for baking and roasting. This mode uses heat from the lower burner. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided center food in the oven. Turn the knob to the correct temperature setting.

Broil

Broiling is done in the broiling drawer. Always broil with the door closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil burner when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the burner.

Cookware

Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25º F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Aluminum Foil and Oven Liners

⚠CAUTION: **Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can block airflow or melt, resulting in damage to the product and risk of carbon monoxide poisoning, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.**

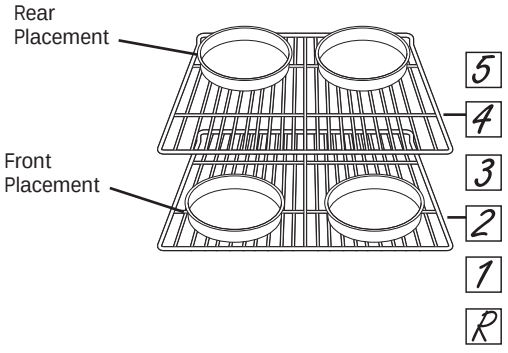
Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2” from oven walls to prevent poor heat circulation.

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	2 or 3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	C	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Steaks & Chops	Broil Hi	C	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Roasts	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi Bake	B	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling.
Boneless chicken breasts	Broil Hi Bake	B	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Whole turkey	Bake	R or 1	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Hi	B (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling.
Casseroles	Bake	2 or 3	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

*When baking four cake layers at a time, stagger the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at **www.IsItDoneYet.gov**. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Cleaning The Oven

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Control Panel and Knobs

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

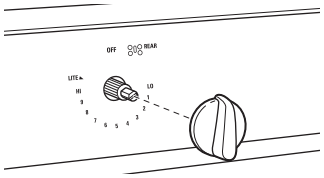
Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

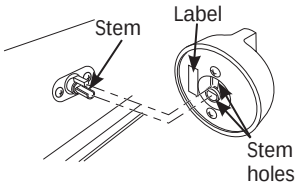
With knobs in the **OFF** position pull them straight off the stems.

The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

Not all knobs are interchangeable. To determine the correct location of a particular knob, examine the back of the knob. A knob with a label or two stem holes should be replaced on the front panel first by matching the shape of the knob holes to the shape of the control panel stems. The remainder of the knobs having no labels and only one stem hole can then be replaced on the front panel anywhere there is a single stem.



Surface burner knob



Knobs with two stem holes have special locations

Oven Exterior and Cooktop Surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

Oven Interior

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Cleaning The Oven (Cont.)

Oven Racks

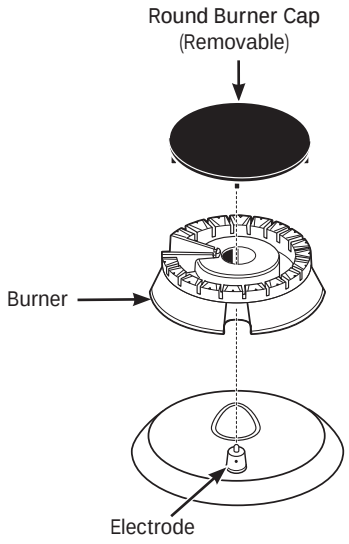
All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

Cleaning The Cooktop

Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls **OFF**. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

Round Burner
The burner caps and burner heads can be lifted off the cooktop.



Cleaning The Cooktop (Cont.)

Cleaning The Burners

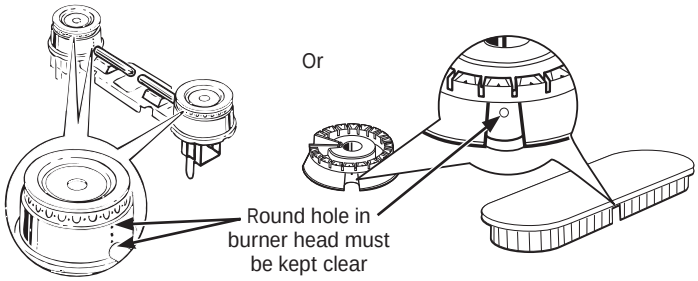
Burner Caps
Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round caps may also be cleaned in your dishwasher.

Burner Heads
Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the openings. Lift burners off when cool. Use hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring powders to clean the burner parts as these may clog the parts. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher detergents will discolor your burners.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.



For proper ignition, make sure the small hole in the notch that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it

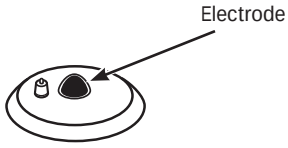
After cleaning
Before putting the burner caps, heads (on some models) and oval head/cap assembly back, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

Replacing Burner Heads
Replace burner heads in the correct locations according to size.

Burner Caps
Replace burner caps on burner heads. Make sure each cap fits securely and sits flat on its corresponding burner head.

⚠CAUTION Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

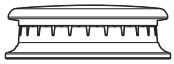
Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to **LITE**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Burner cap is NOT properly seated.

Burner cap is NOT properly seated.


Burner cap is properly seated.

Cleaning The Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a plastic bag containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

When replacing the grates, be sure to locate them correctly on the cooktop. Grates are identified by the words **LEFT** and **RIGHT** on their bottom surfaces. Grate should fit securely into the cooktop.

Grates will gradually lose their shine due to their continual exposure to high temperatures.

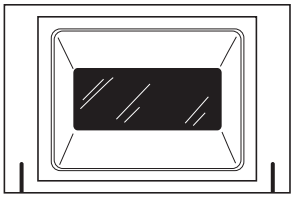
Cleaning The Door and Drawer

To clean the inside of the door

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dishwashing detergent over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

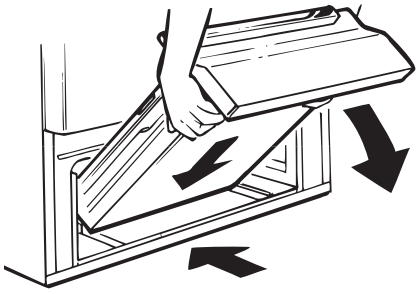
Removable Broiler Drawer (on some models)

To remove:

1. When the broiler is cool, remove the grid and pan.
2. Pull the broiler drawer out until it stops, then push it back in about one inch.
3. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out. Clean the broiler drawer with hot soapy water.

To replace:

Hold the broiler drawer in the raised position as you slide it partway into the range. Then lower the drawer and push it completely closed.



Stainless Steel Handles (on some models)

The stainless steel handles (on some models) can be cleaned with a commercially available stainless steel cleaner. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove rust, tarnish, and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp soft sponge. Do not use appliance wax or polish on the stainless steel.

Do not wipe the handle with a soiled dish cloth or wet towel. Do not use scouring pads, powdered cleaners, bleach or cleaners containing bleach because these products can scratch and weaken the finish.

Maintenance

Oven Light Replacement

⚠ WARNING **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

Oven Light Bulb

NOTE: The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

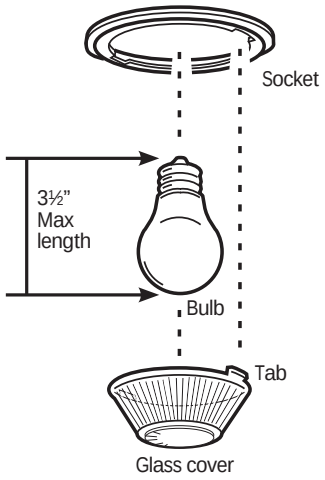
Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do the bulb may break.

To remove:
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:
Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Reconnect electrical power to the oven once the new bulb is installed.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.



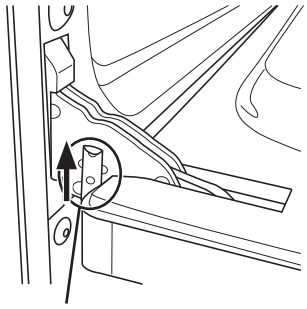
Lift-Off Oven Door

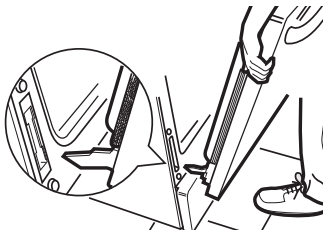
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

⚠ WARNING If improperly removed, oven door hinges may suddenly open and can cause personal injury to appendages near the hinge. Follow instructions below to avoid a risk of injury when removing and re-installing the oven door.

To Remove the Door:

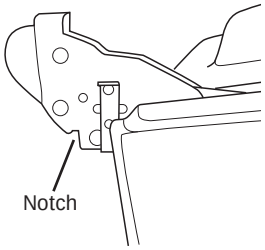
1. Fully open the oven door.
2. On each hinge, slide the hinge lock up, making sure it snaps into its fully raised position.
3. Firmly grasp both sides of the door at near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 3" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.

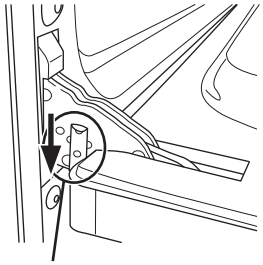

Pull hinge locks up to unlock


Removal position

To Replace the Door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms are not seated correctly onto the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat Step 2.
4. Push the hinge locks down to the locked position
5. Close the oven door.




Push hinge locks down to lock

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	**Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.**	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference.
Food does not bake properly	**Oven controls improperly set.**	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.**	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven temperature needs adjustment.**	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
“Crackling” or “popping” sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	**Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking and broiling cycles.**	This is normal.
Clock and timer do not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	**Cookware or food in oven**	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	Tighten or replace bulb.
	Switch operating light is broken.	Call for service.
Excessive smoking during broiling	**Food too close to burner element.**	Lower the rack position of the food.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	See the Cleaning the Oven section. This is temporary.
Strong odor	**An odor from the oven insulation is normal for the first few times the oven is used.**	This is temporary and will go away after several uses.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	**No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.**	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Top burners do not light or do not burn evenly. (The front right burner is designed to have slightly smaller flames between the 6 and 9 o'clock positions. This is normal.)	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner slits on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and cleaning of the range section.
	Improper burner assembly.	Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and cleaning of the range section.
Burner flames very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but oven does not	**Knob not pushed firmly in at LITE position and held in for 10 seconds.**	See the Using the oven section.
Burners do not light	**Battery is weak/dead.**	Replace battery (see Installing the Battery).
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning of the range section.
Drawer does not slide smoothly or drags	**The drawer is out of alignment.**	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and cleaning of the range section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Lower broil drawer will not work	**Controls improperly set.**	See the broil drawer section.

GEAppliances.com

Cocinas

A Gas con Termostato Inalámbricas

Manual del Propietario

Información de Seguridad 2

Garantía 8

Asistencia / Accesorios 9

Uso de la Placa de Cocción
Quemadores 10

Uso del Horno
Uso del Reloj y el Temporizador . . . 12
Estantes del Horno 13
Controles del Horno 13
Cajón para Asar 13
Ventilaciones de Aire del Horno 14
Modos de Cocción 15
Utensilios 15
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 15
Guía de Cocción 16

Cuidado y Limpieza
Limpieza del Horno 17
Limpieza de la Placa de Cocción . . . 18
Limpieza de la Puerta y el Cajón . . . 20
Mantenimiento 21

Consejos para la Solución de Problemas 22

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Encontrará la placa de calificación en el frente, detrás del cajón de la cocina.

En Canadá, comuníquese con nosotros en: www.GEAppliances.ca

49-85215-3 05-14 GE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA **Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.**

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS
  - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
  - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
  - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

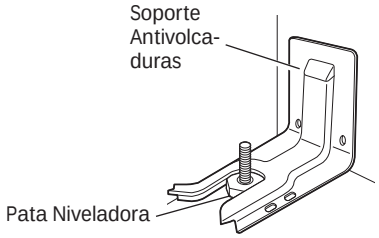
No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo antivolcaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

La Ley sobre Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

⚠ ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, retire la batería de 9V de la cocina a fin de desactivar el sistema de encendido a chispa.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠ PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (CONT.)

- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160º F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180º F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno, cubetas de goteo o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN PARA ASAR (Algunos modelos)

- El propósito del cajón para asar es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Las bacterias crecen de forma muy rápida en las comidas con temperaturas entre 40ºF y 140ºF. No coloque comida fría en el cajón para asar. No guarde comida en el cajón para asar por más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón para asar. El aluminio es un excelente aislante del calor y atrapará el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

Registre su Electrodoméstico: ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

Garantía de la Cocina Eléctrica de GE

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE a mejorar sus productos al brindarle a GE la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE en el momento del servicio.

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Marcas o manchas (incluyendo manchas de óxido sobre la superficie) que pueden ser eliminadas siguiendo las instrucciones de limpieza.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

49-85215-3

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE (**www.geappliances.com/service_and_support/**) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

Servicio Programado: El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Entre a Internet y programe su servicio en www.geappliances.com/service_and_ support/ o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

Piezas y Accesorios: Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Estudio de Diseño de la Vida Real: GE apoya el concepto de Diseño Universal en productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Contáctenos: Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225

Accesorios

¿Busca Algo Más?
¡GE ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

www.GEApplianceParts.com (EE.UU.) o en **www.GEAppliances.ca** (Canadá)

o llame al **800.626.2002** (EE.UU.) **800.661.1616** (Canadá)

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)	WB48X10055 (EE.UU.) 222D2097G001 (Canadá)
Olla para Asar Grande (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)	WB48X10056 (EE.UU.) 222D2097G002 (Canadá)
Olla para Asar Extra Grande (17 ¾ ” x 1 ¼” x 19 ½ “)	WB48X10057 (EE.UU.) No disponible en Canadá

Piezas

Estantes del horno	Los números de pieza varían según el modelo
Elementos del horno	Los números de pieza varían según el modelo
Lámparas de luz	Los números de pieza varían según el modelo

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine	WX10X10007
Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte	PM10X311

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Quemadores

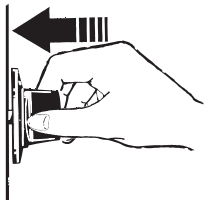
Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas

⚠ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Uso de los Quemadores

La parte superior de su cocina a gas cuenta con quemadores de gas sellados. Le ofrecen conveniencia, facilidad de limpieza y flexibilidad para ser usados en una amplia variedad de aplicaciones de cocina.

El quemador **más pequeño es** para fuego lento. En algunos modelos, el quemador central del quemador de triple llama brinda un quemador de fuego lento adicional. Un quemador de fuego lento que se coloque en **LO** (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador **extra grande** está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de **POWER BOIL™**, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente al utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.

Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

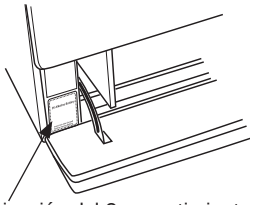
Reemplazo de la Batería de 9V

⚠PRECAUCIÓN La batería puede explotar o producir pérdidas y ocasionar quemaduras, si es recargada, descartada en el fuego, insertada hacia atrás, o ensamblada de forma incorrecta.

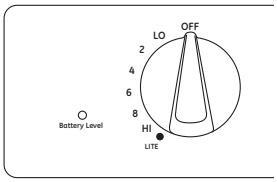
Cuando se gira una perilla hacia la posición **LITE (Luz)**, se producirán chispas en los quemadores. Si la batería posee poca carga, esto hará que la cantidad de tiempo entre las chispas se incremente. Si el tiempo entre las chispas es superior a un Segundo, reemplace la batería. Si el quemador de la superficie no se enciende dentro de los cinco segundos, apague el gas y espere un minuto para que éste se disipe antes de intentar encenderlo nuevamente.

En algunos modelos, la luz indicadora del **Nivel de Batería** está ubicada sobre la izquierda de las perillas de los quemadores. Esta luz brillará a medida que los quemadores sean encendidos, si la batería cuenta con suficiente energía como. Si esta luz indicadora no brilla durante el chispeo, el nivel de energía de la batería es bajo y la misma debería ser reemplazada de inmediato.

IMPORTANTE: Reemplace por una batería alcalina estándar de 9V. Cumpla con todos los requisitos estatales y locales para descartar la batería anterior.



Ubicación del Compartimiento de la Batería



Quemadores (Cont.)

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

No use rejillas para la parte superior de la cocina.

Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

Use un wok con fondo plano

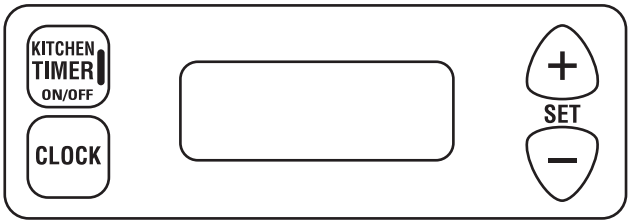
Cómo Encender los Quemadores con un Fósforo

Si la batería está demasiado descargada como para encender los quemadores, puede encender los quemadores de la superficie a gas de su cocina con un fósforo de madera para cocina. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición **LITE (Luz)**. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera. Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

Uso del Reloj y el Temporizador

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

Usted tiene la opción de que el temporizador muestre la cuenta regresiva de la hora del día. En tal caso, el temporizador emitirá una señal al concluir el período para alertar que el tiempo finalizó.



Para Configurar el Reloj

NOTA: Al enchufar por primera vez la cocina o luego de un corte de corriente, toda la pantalla del Reloj/ Temporizador se iluminará.

1. Presione la tecla **Clock (Reloj)**.
2. Mantenga presionada la tecla **+** o **–** y la hora del día cambiará de a 10 minutos por vez. Para cargar la hora en minutes, dé a las teclas golpecitos cortos.
3. Presione la tecla **Clock (Reloj)** para iniciar el reloj.

Para Programar el Temporizador de la Cocina

1. Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)**.
2. Presione las teclas **+** o **–** para programar el temporizador. Golpecitos cortos en las teclas **+** o **–** cambian la configuración del temporizador de a un minuto por vez. Mantener presionada la tecla **+** incrementa la configuración de a 10 minutos por vez.
3. Una vez configurado el temporizador, presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para iniciar el conteo.

A medida que el temporizador realice la cuenta regresiva, una señal dará una indicación cuando falte un minuto. Luego de la señal, la pantalla realizará la cuenta regresiva en segundos. Cuando el tiempo finalice, se emitirá una señal final. Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para detener la señal.

Para Cambiar o Cancelar la Configuración del Temporizador de la Cocina

Cuando el temporizador esté realizando la cuenta regresiva, utilice la tecla **+** o **–** para cambiar el tiempo restante, o presione la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para detener el temporizador. El temporizador no se puede cancelar, a menos que haya completado las instrucciones anteriores de ”configuración del temporizador” en su totalidad.

Mostrar el Reloj Mientras el Temporizador de la Cocina Está Funcionando

Presionar la tecla **Clock (Reloj)** mientras el temporizador está funcionando no interferirá con el funcionamiento del temporizador; la pantalla cambiará para mostrar el reloj, pero el temporizador continuará la cuenta regresiva y aún dará la señal cuando el tiempo finalice. Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para modificar la pantalla a fin de que muestre el temporizador.

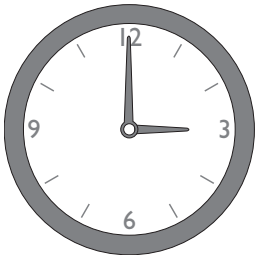
Reloj (en algunos modelos)

El reloj de su cocina es alimentado por la misma cocina. No es necesario el uso de baterías. El tiempo es exhibido sin temporizador ni alarmas con sonido.

Para Configurar el Reloj, gire el eje hacia la izquierda o derecha.

Para limpiar el reloj, consulte la sección de Limpieza del Horno.

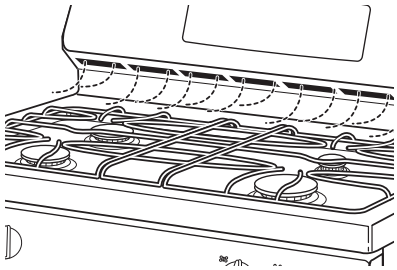
Para realizar cualquier reparación, comuníquese con un técnico calificado del servicio técnico.



Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.

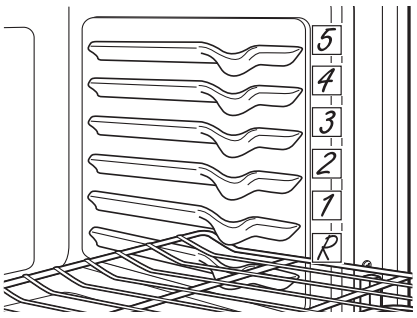


Estantes del Horno

Horno Principal

Su horno cuenta con seis posiciones de estantes en el horno principal. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

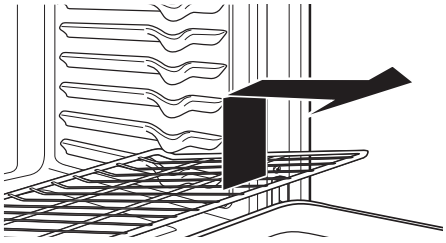
Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire.



Estantes del Horno

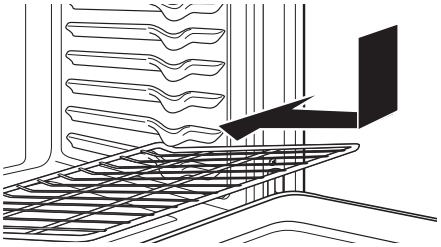
Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.



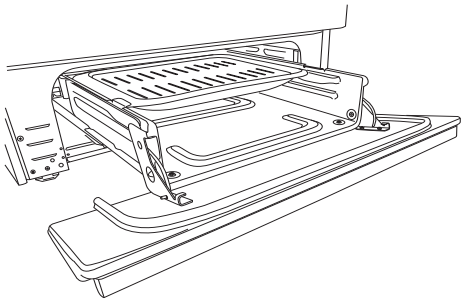
Para hacer un reemplazo, coloque el extremo curvo del estante (bloqueadores) en los soportes del horno, incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia adentro.

Es posible que resulte difícil deslizar los estantes. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote el mismo sobre los extremos izquierdo y derecho.



Cajón para Asar (en algunos modelos)

Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina. El cajón para asar posee tres posiciones para asar (A (parte inferior del cajón para asar, B (medio), y C (superior)). Para asar en la posición B o C, deslice la cacerola en el cajón, de modo que las manijas se apoyen sobre los soportes. Para asar en la posición A, coloque la olla directamente sobre la parte inferior del cajón para asar.

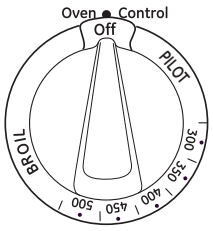


Controles del Horno

Para usar el horno:

1. Asegúrese de que haya gas disponible en la cocina, iluminando cualquier quemador de la superficie y apagando el mismo nuevamente.
2. Presione y gire la perilla a la posición **PILOT (Piloto)**.
3. Mientras presiona la perilla hacia adentro, gire la perilla hacia la configuración que desee. (Sostener la perilla del control del horno durant e menos de 10 segundos en la posición **PILOT (Piloto)** podrá hacer que el quemador del horno no genere luz).
4. Presione y gire a la temperatura deseada.
5. Controle la llama del quemador del horno abriendo la puerta del horno y mirando a través del agujero frente al fondo del horno.

   Si no se escuchan ruidos de chispas cuando la perilla de temperatura del horno es presionada hacia adentro en la posición **PILOT (Piloto)** reemplace la batería por una batería alcalina de 9V. El compartimiento de la batería está ubicado detrás de la puerta para asar.
6. Gire la perilla de control del horno hacia **Off (Apagado)** al finalizar el horneado.



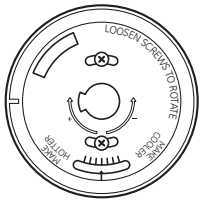
Para Ajustar el Termostato (en modelos con la Perilla OVEN TEMP [Temperatura del Horno])

1. Empuje la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera de la perilla hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con a otra.

   Para incrementar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada nivel en que mueva la perilla.

   Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de más 60º F o menos 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.



Parte trasera de la Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) (la apariencia de la perilla puede variar)

Cómo Encender el Horno con un Fósforo

El horno de una cocina a batería sin cable se podrá encender con un fósforo y ser operado normalmente, incluso aunque la batería esté muy baja como para activar el sistema de encendido por chispa. Siga estos pasos para encender el quemador del horno con un fósforo:

1. Retire la puerta, los estantes, y la parte inferior del horno. Para retirar la parte inferior del horno, retire los dos tornillos con cabeza hexagonal de ¼" en la parte trasera del horno.
2. Ubique el piloto del quemador del horno en la parte trasera izquierda del quemador del horno.
3. Sostenga un fósforo encendido sobre el piloto del quemador del horno. Gire la perilla del control del horno hacia la posición **PILOT (Piloto)** y empuje hacia adentro completamente.
4. Una vez encendido el piloto, continúe presionando de manera firme la perilla por 10 segundos antes de liberarla.
5. El piloto deberá permanecer encendido. Si no es así, repita los pasos 3 y 4.
6. Reemplace la parte inferior, los estantes y la puerta del horno.
7. Gire la perilla hacia la configuración de temperatura deseada. El horno funcionará normalmente.

Gire la perilla de control del horno hacia **Off (Apagado)** al finalizar el horneado.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pu eda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Bake (Hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Este modo usa calor sólo desde el quemador inferior. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Asar

El asado se realiza tanto en la cavidad del horno como en el cajón para asar, dependiendo de las funciones de su modelo. Siempre ase con la puerta cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más anchas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberían asar en un estante con la posición más alejada del quemador.

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN: **No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Este ítems pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de envenenamiento con monóxido de carbono, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.**

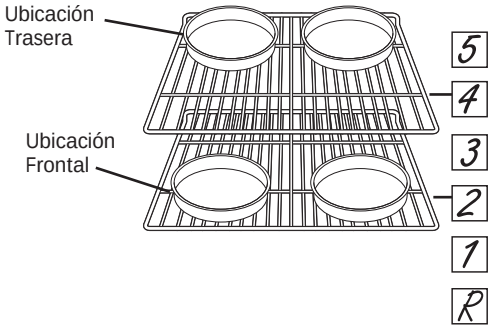
Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	2 o 3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Dorados	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto Hornear	B	Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asar Alto Hornear	B	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar.
Pavo entero	Hornear	R o 1	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asar Alto	B (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla.
Cazuelas	Hornear	2 o 3	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear	2 y 4	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, mueva las bandejas como se muestra, de modo que no quede una encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en **www.IsItDoneYet.gov**. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



Limpieza del Horno

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

Panel de Control y Perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

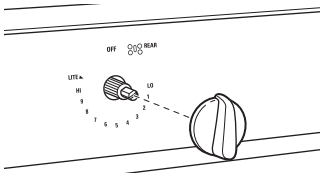
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente inclinar las perillas empujando las mismas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla u otras cargas de este tipo. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

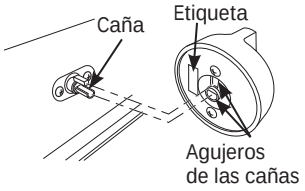
Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Con las perillas en la posición **OFF (Apagado)**, retírelas de sus respectivos ejes. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

No todas las perillas son intercambiables. Para determinar la ubicación correcta de una perilla en particular, examine su parte trasera. Una perilla con una etiqueta o dos agujeros para el eje deberá ser reemplazada primero en el panel frontal, haciendo coincidir la forma de los agujeros de la perilla con la forma de los ejes del panel de control. Las demás perillas que no posean etiquetas y sólo un agujero para el eje se podrán colocar en el panel frontal en cualquier lugar con un solo eje.



Perilla del quemador superficial



Las perillas con dos agujeros para el eje tienen ubicaciones especiales.

Exterior del Horno y Superficie de la Placa de Cocción

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

Interior del Horno

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Limpieza del Horno (Cont.)

Estantes del Horno

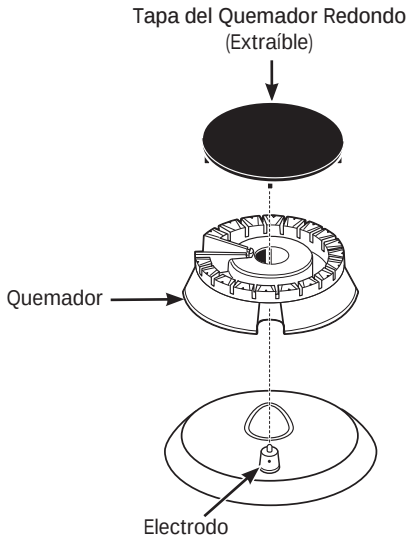
Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Será necesario engrasar todos los costados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal luego de limpiarlas a mano. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.

Limpieza de la Placa de Cocción

Retiro de los Quemadores para su Limpieza

APAGUE todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

Quemador Redondo
Las tapas y las cabezas de los quemadores se pueden retirar de la placa de cocción.



Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Limpieza de los Quemadores

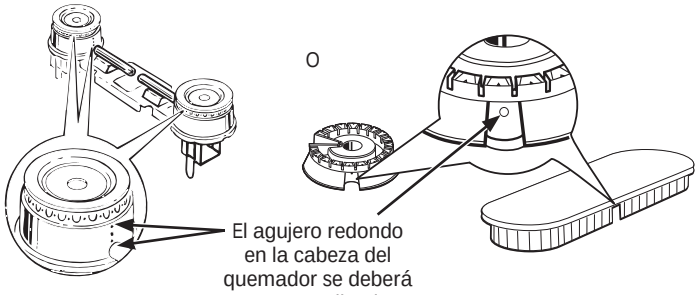
Tapas de los Quemadores
Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Cabezas de los Quemadores
Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas. Retire los quemadores cuando estén fríos. Use agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear sus partes. Nunca limpie las cabezas de los quemadores en el lavavajillas, ya que los detergentes usados en lavavajillas descolorarán los quemadores.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.



Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

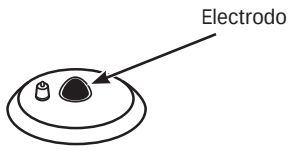
Luego de la limpieza
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores (en algunos modelos) y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente

Reemplazo de las Cabezas de los Quemadores
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños.

Tapas de los Quemadores
Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en las cabezas de los mismos. Asegúrese de que cada tapa se ajuste de forma segura y quede perfectamente apoyada en la cabeza del quemador correspondiente.

⚠PRECAUCIÓN **No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.**

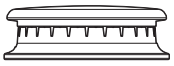
Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con nada duro, ya que se podrá dañar.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.


La tapa del quemador está correctamente colocada.

Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Parrillas de Quemadores

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una bolsa plástica que contenga ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Al reemplazar las rejillas, asegúrese de ubicarlas de forma correcta en la placa de cocción. Las rejillas están identificadas por las palabras LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) en sus superficies inferiores. La rejilla se debería poder posicionar de forma segura en la placa de cocción.

Las rejillas perderán gradualmente su brillo, debido a su continua exposición a altas temperaturas.

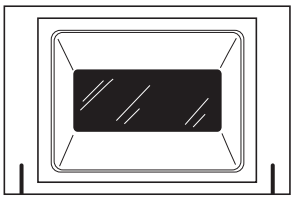
Limpieza de la Puerta y el Cajón

Para limpiar el interior de la puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

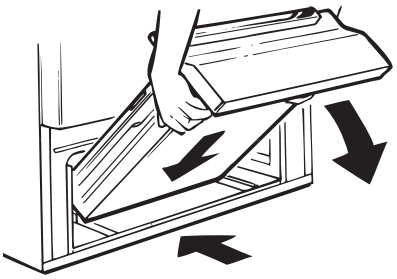
Cajón asador extraíble (en algunos modelos)

Para remover:

1. Cuando el asador este frio, retire a rejilla y la bandeja.
2. Jale el cajón hacia afuera hasta que se detenga, después regréselo cerca de una pulgada
3. Sujete la jaladera, levante y jale el cajón hacia afuera. Limpie el cajón con agua caliente y jabón.

Para reemplazarlo:

Sujete el cajón en la misma posición tal como lo removió en la estufa, después baje el cajón y empújelo hasta su posición de cerrado.



Manijas de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Las manijas de acero inoxidable (en algunos modelos) se pueden limpiar con un limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente. Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda. No use cera para electrodomésticos ni pula sobre el acero inoxidable.

No limpie el refrigerador con una tela sucia para platos o una toalla mojada. No use estropajos, limpiadores en polvo, blanqueadores o limpiadores que contengan blanqueador, ya que estos productos pueden rayar y debilitar la terminación de la pintura.

Mantenimiento

Reemplazo de la Lámpara del Horno

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

NOTA: La tapa de vidrio deberá ser retirada sólo cuando esté fría. Si usa guantes de látex, tendrá un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirar la misma. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si lo hace, la lámpara se podrá romper.

Para retirar:

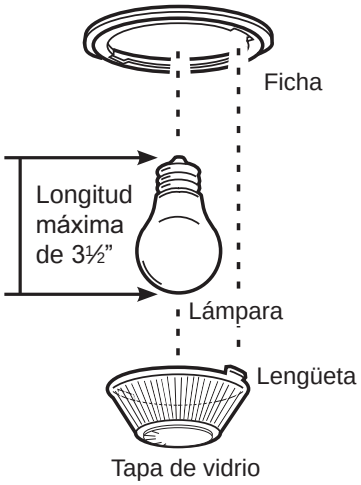
Dé a la tapa de vidrio en contra de las agujas del reloj un cuarto de giro hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras de la ficha. Retire la lámpara.

Para reemplazar:

Coloque una lámpara nueva de 40 watts para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

NOTA:

- Las lámparas para electrodoméstico de 40 watts son más pequeñas que las lámparas hogareñas de 40 watts.
- Vuelva a conectar el horno una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.



Puerta del Horno Desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

⚠ ADVERTENCIA

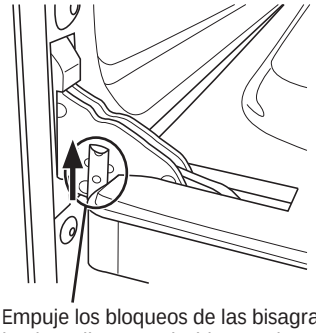
Si se eliminan de forma inapropiada, las bisagras de la puerta del horno se podrán abrir repentinamente y ocasionar lesiones personales sobre extremidades que estén cerca de la bisagra. Siga las siguientes instrucciones, a fin de evitar riesgos de lesión al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

Para retirar la puerta:

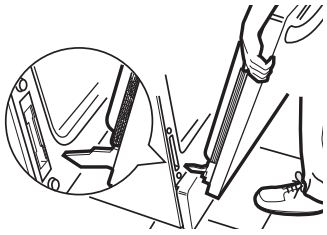
1. Abra la puerta totalmente.
2. Sobre cada bisagra, deslice el bloqueo de la bisagra hacia arriba, asegurando que se ajuste en su posición totalmente hacia arriba.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 3” de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.

Para reemplazar la puerta:

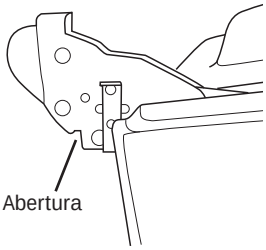
1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la cocina y repita el Paso 2.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

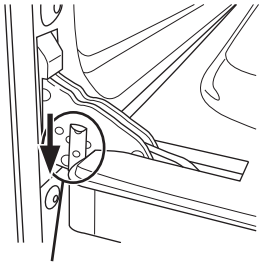


Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro





Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	**Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.**	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica.
La comida no se hornea de forma apropiada	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	SeConsulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	**La temperatura del horno debe ser ajustada.**	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	**Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.**	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	**Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hacen y dejan de hacer sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado y asado.**	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	**Utensilio o comida en el horno**	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La luz del horno no funciona	**La lámpara está floja o presenta defectos.**	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
Humo excesivo al asar	**La comida está demasiado cerca del quemador.**	Baje la posición del estante con comida.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	Consulte la sección de Limpieza del Horno. Esto es temporario.
Olor fuerte	**Un olor en la aislación del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.**	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	**No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.**	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los quemadores no se encienden o no queman de forma pareja. (El quemador frontal derecho está diseñado para que sus llamas sean un poco más pequeñas entre las posiciones de las 6 y las 9 en punto. Esto es normal).	**El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.**	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina.
	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	**Improper air to gas ratio.**	Si la cocina es conectada a gas LP, contacte a la persona que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no	**La perilla no se mantuvo presionada de manera firme en la posición LITE (Luz) durante 10 segundos.**	Consulte la sección Uso del Horno.
El quemador no se enciende	**La carga de la batería es baja/ descargada**	Reemplace la batería (consulte sobre la instalación de la Batería).
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	**El cajón está desalineado.**	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya los contenidos del cajón.
El cajón del horno inferior no funciona	**Los controles están configurados de forma incorrecta.**	Consulte la sección del cajón para asar.